



Nicer Dicer Fusion, Set 13 pcs.
Instructions for use

GB

Nicer Dicer Fusion, Set de 13 pièces
Mode d´emploi

FR

Nicer Dicer Fusion, Set 13 delig
Bedieningshandleiding

NL



Nicer Dicer FUSION



Nicer Dicer Fusion, Set 13 pcs.

Dear Genius Customer,

Cooking a delicious, healthy and appetising dish requires a lot of preparation work. Cutting fruits and vegetables into small dice, batons, even strips, quarters or eighths is very tedious. It not only takes time, you also need numerous kitchen tools such as knives, bowls and chopping boards, and so on. These require a lot of storage space in the kitchen and you don't always have them immediately to hand. All this is now a thing of the past: with the Nicer Dicer Fusion and the Nicer Slicer accessory set, you have everything in one – it really couldn't be easier, more practical or save more space! The Nicer Dicer Fusion and the Nicer Slicer from Genius are perfect for preparing starters, main courses, desserts and much more.

The set you have purchased comprises the following parts:

- **1 Cutting top**
- **1 Cutting base**
- **1 Blade insert size 2 (6 x 6 mm/12 x 12 mm)**
- **1 Pin block, small**
- **1 XXL blade insert size 4 (24 x 24 mm)**
- **1 Pin block, large**
- **1 Blade insert size 3 (quarters and eighths)**
- **1 Cutting stamp**
- **1 Nicer Slicer with blade protector**
- **1 Handy Hopper**
- **1 Food holder**
- **1 Collecting container (capacity: 2.5 l)**
- **1 Fresh-keeping lid**

In this brochure that accompanies the product, you will find:

- A detailed instruction manual for the Nicer Dicer Fusion (starting on page 6) and the Nicer Slicer (starting on page 10).

We hope you enjoy preparing and savouring your meals – bon appetit!
Your Genius Team



TABLE OF CONTENTS

GB

1 ⚠ Safety and warning information

- Please read these Instructions for Use carefully and only use your product as described in the Instructions for Use to avoid injuries or material damage.
- Check the set before using it for the first time to ensure that it is complete and no damage has occurred in transit.
- The device is not intended for use by adults or children with limited physical, sensory or intellectual abilities or little experience with household equipment, unless they are supervised by a competent person who is responsible for their safety or they receive clear instructions from such a person about how the device is to be used.
- Do not use the device if it is damaged in any way. There is a serious risk of injury.
- Do not make any unauthorised modifications, repairs or changes to the device.
- Dispose of the packaging material properly.
- When giving the product to a third party, always also pass on these Instructions for Use.
- Never place it on a hot surface or close to an open flame.
- Use the device only with the accessories provided, otherwise you will damage the device.
- Never allow hands, hair, loose clothing or other items to come into contact with the blades.
- The device is only for private use and not for commercial use.
- Keep the product out of the reach of children. There is a serious risk of injury.

Guarantee

Excluded from the guarantee is any damage or defect caused by improper use, handling, or as the results of repairs carried out by the user themselves. This also applies to normal wear and tear. No liability can be assumed for improper use. We retain the right to change products and packaging at any time as part of our continuous development.

GB

2 Components of the Nicer Dicer Fusion

Cutting base

Cutting top

Fresh-keeping lid
for transporting, storing and keeping prepared food fresh

Collecting container (capacity: 2.5 l)
for direct collection of the prepared food

Pin block small
for blade inserts with 2 different cutting surfaces

Cutting stamp
for blade insert size 3 for cutting into quarters and eighths

Pin block large
for blade inserts with continuous cutting surfaces (XXL)

XXL blade insert size 4
(24 x 24 mm)
for large dice and batons

Blade insert size 3
for cutting into quarters and eighths

Blade insert size 2
(6 x 6 mm/12 x 12 mm)
for small and medium-sized dice or batons

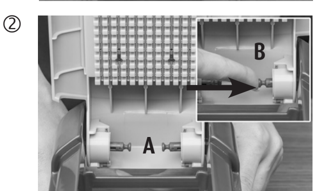
Cutting lid
Cutting base
Cutting top

These Instructions for Use cover all available parts of the Nicer Dicer Fusion and Nicer Slicer sets. It may be that the set you have bought does not contain all of the parts mentioned. Of course, you can purchase any other parts you require at any time.

3 The Nicer Dicer Fusion in practical use

① 

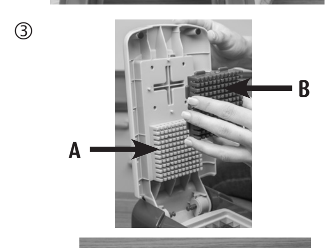
Insert the cutting top at an angle of 90° (vertically) to the cutting base in the side slots provided. The cutting lid has an opening mechanism with 3 settings.

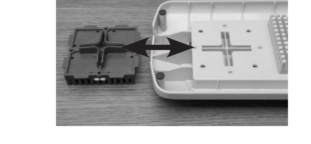
② 

The automatic opening mechanism can be set by means of two pins (A) in three positions. Lock the protruding pins to achieve the required setting (B):

- Setting 1 = pins **not** locked: **no** automatic lid opening
- Setting 2 = **one** pin locked: **slow automatic** lid opening
- Setting 3 = **both** pins locked: **fast automatic** lid opening

GB

③ 



There are different pin blocks and a cutting stamp for the various blade inserts to achieve the best possible cutting results.
There is an integrated pin block (A) in the cutting top. There are also two detachable pin blocks (B) (large and small), which can be fixed in place next to the integrated pin block.
They are fixed as follows:
There is a cross-shaped recess next to the integrated pin block. On the back of each detachable pin block and the cutting stamp, there is a cross-shaped mounting. Push the mounting on the pin block or cutting stamp into the recess with gentle pressure until the block or stamp is fixed in place and ready to use.

Use of the detachable pin block and cutting stamp:

- Blade inserts with two different cutting surfaces (for explanation, see 3.1):
  - Use of <u>one</u> cutting surface = integrated pin block suffices, no other insert required
  - Use of <u>both</u> cutting surfaces = also use detachable pin block (small)
- XXL blade with continuous cutting surface (for explanation, see 3.2)
  - Detachable pin block (large) must also be used.
- Blade insert for cutting into quarters/eighths (for explanation, see 3.3)
  - Cutting stamp must also be used.

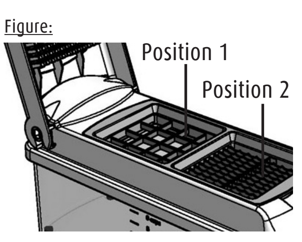
<u>**Note:**</u> The pin blocks and cutting stamp are required for the cutting process as they push the ingredients to be cut continuously through the blades, thereby ensuring a clean cut.

3.1 Blade inserts with 2 different cutting surfaces

The blade inserts have 2 different cutting surfaces, referred to as position 1 and 2 in these Instructions for Use (see figure). Food can be cut on both surfaces and it is possible to cut two different ingredients at the same time. The following should be noted in this connection:

- If one of the ingredients to be cut is **harder** than the other, place the harder one in **position 1** (greater leverage).
- If one of the ingredients to be cut is **larger** than the other, place it in **position 2** (longer lever travel).

<u>Figure:</u>



① 

Place the cutting lid on the collecting container. Lift cutting top to insert the blade required. Feed it into the cutting top so that the slightly rounded narrow side of the blade insert is positioned in the corresponding recess in the frame of the cutting base. Then push down the other side of the blade insert until you hear a "click". The blade insert is now securely locked in place.

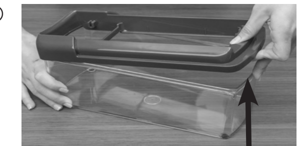
② 

Place the food to be cut on the required cutting surface. For large pieces or those to be cut in an upright position, hold the food in place with your hand and press lightly on the cutting top so that the food cannot slip.
If you wish to use both of the cutting surfaces at the same time, the (small) detachable pin block must be put in place first (see "Inserting the detachable pin block and cutting stamp"). If you only wish to use one cutting surface without inserting the detachable pin block, the cutting surface required must be in position 1.

GB

③ 

Push down firmly on the cutting top with both hands. The food is pushed through the blades, cut into even dice, batons or slices (depending on the blade insert) and automatically collected in the collecting container. If you have locked one or both of the pins in the cutting top, the lid will open automatically.

④ 

To remove the cut food, simply lift the entire cutting lid (cutting top and base) on one of the shorter sides and remove. Hold the collecting container with the other hand as you do so.

3.2 Blade inserts with continuous cutting surfaces (XXL blade inserts)

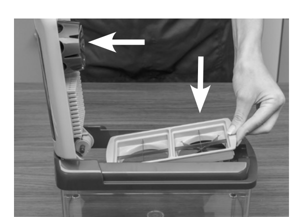
① 

Insert the blade as described under 3.1.
Then fix the detachable pin block (large) to the inside of the cutting top (see "Using the detachable pin block or cutting stamp"). Together with the integrated pin block, this creates a continuous surface and you can use the entire cutting area.

② To open the collecting container and remove the cut food, simply remove the complete cutting lid as described previously.



3.3 Blade insert for cutting into quarters and eighths

① 

Insert the blade as described under 3.1.
Then fix the cutting stamp to the inside of the cutting top (see "Using the detachable pin block or cutting stamp").

Note: This blade must always be inserted in such a way that the surface for cutting into eighths is in position 2 (see 3.1. "Blade insert with 2 different cutting surfaces").

② To open the collecting container and remove the cut food, simply remove the complete cutting lid as described previously.



Information

- Non-slip feet on the bottom of the Nicer Dicer Fusion collecting container ensure it remains firmly in place on your work surface.
- To store the chopped food, you can seal the collecting container with the practical stay-fresh lid. The collecting container can therefore be used to keep food fresh – chop now, use later!

GB

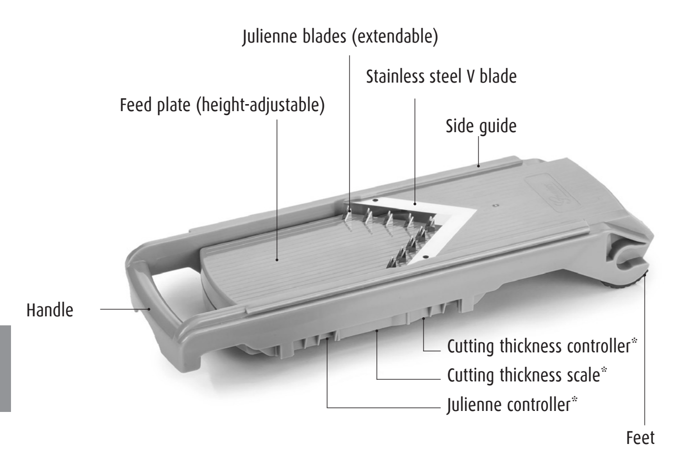
Caution!

- When inserting the blade, ensure that the slightly rounded narrow sides fit flush with the cutting base, as they will bend otherwise.
- The blades are extremely sharp to provide the optimal cutting results. Please ensure that you do not touch the blades during use.
- The stamp for cutting into eighths is ONLY to be used with the blade for cutting into quarters and eighths. If you wish to cut with a different blade, do NOT use the stamp for cutting into eighths and always remove it once it has been used.
- Please take note that the cutting insert is not suitable for cutting rigid food such as stone-fruits etc. Cut apples, pears, peaches, apricots, etc. only cored or without stone. Cut bananas, pineapples, melons, papaya, mango, etc. only without skin.
- When using the cutting inserts (especially the XXL cutting insert), take care not to use too much food, otherwise the blades in the insert can be overloaded and get damaged.

Tips

- To cut food into dice, lay it flat on the cutting surface. For potato soup, for example, first cut the potatoes into slices. To dice, place several slices on top of one another on the blade. You can use the same method for cucumbers, courgettes, etc.
- To cut into **batons**, to make chips for example, place the potatoes upright on the blade. Delicious batons of cucumber, apple, etc. for dipping can also be cut in this way.
- Ingredients with a skin such as peppers, apples or pears can be processed more easily if they are positioned with the skin on top when they are on the blade (cut side on the cutting surface).
- Cutting made easy with the right technique: Place your stronger hand (left hand if you are left-handed, right hand if you are right-handed) on the outside of the cutting top. Then press down - with the support of your weaker hand. In this way, you will save time and effort!
- Before starting work, dip the blades in water. Wet blades cut more quickly and require less force. During cutting, the blades are kept moist by the moisture in the food that is being cut.

4 Components of the Nicer Slicer




Handy Hopper


Food holder

GB

*** Base of the machine: see Figure 1**

5 The Nicer Slicer in practical use

① Place the cutting base on the matching collecting container of the Nicer Slicer – when you hear a click, the base is fixed in place.





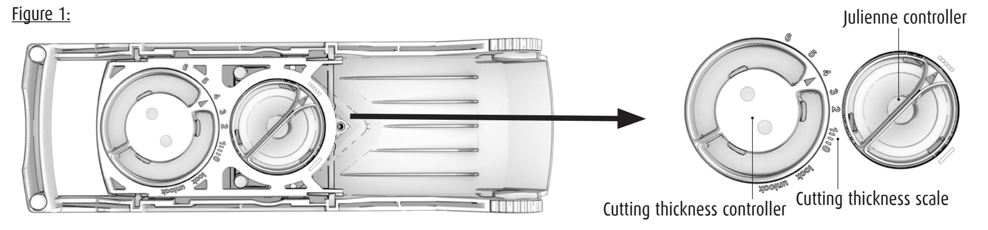
Insert the Nicer Slicer at 90° (vertically) onto the base of the Nicer Dicer Fusion using the side slots provided. Then fold the Nicer Slicer forward so that it is fixed in the frame of the cutting base.

5.1 Setting the cutting thickness

With the aid of the thickness controller on the bottom of the Nicer Slicer, the height-adjustable feed plate can be set individually to achieve the required thickness.



Figure 1:



By turning the thickness controller **anti-clockwise**, the feed plate is **lowered** and thicknesses of 0 mm to approx. 6mm can be achieved. The actual thickness of the slices depends on the firmness of the ingredient. The "0" to "6" markings on the thickness controller are a guide to setting the required thickness. Turning the controller **clockwise raises** the feed plate and the thickness is reduced (down to 0 mm or "lock" – see "Caution" below). The selected thickness can be checked and adjusted on the cutting thickness scale.

GB

 **Caution!**

- To prevent injuries when not in use, the Nicer Slicer has an integrated cutting protection mechanism. In the "lock" position on the thickness scale, the feed plate is raised above the height of the blade and thus both prevents the stainless steel V blade from wearing during storage and protects against injury.
- To protect against injury to persons and damage to the blades, always replace the blade protector after each use! Take hold of the grip extension and pull it over the stainless steel V-blades. Take care to ensure that the 3 clips on the underside of the blade protector click into place under the stainless steel V-blades. Positioning of the blade protector can be made easier by pressing your thumb in the middle.
- In the "unlock" position, the feed plate fixing is released and the entire section of the device can be removed (e.g. to make cleaning easier). Please note that the stainless steel V blade is then completely exposed and there is a serious risk of injury. To re-assemble, insert the side guide rails on the feed plate into the recesses on the frame of the machine and push the feed plate fully into the frame. Then set the thickness controller to the "lock" position and the feed plate is securely fixed in the machine once again.

5.2 Slicing

① Set the required cutting thickness as described above.

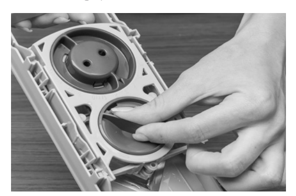
② Place the Nicer Slicer securely in the base of the Nice Dicer Fusion, as described above.

③ 

Then hold the handle of the Nicer Slicer securely with your weaker hand (your left hand if you are right handed, your right hand if you are left-handed). With your other, free hand, feed the ingredient to be cut in quick movements away from the handle, over the feed plate and through the stainless steel V blade. This will cut even slices of the ingredient as you do so. For reasons of safety you should always use the Handy Hopper or the food holder with smaller pieces of food or small remnants of larger pieces of food (see "Use of the food holder" and "Use of the Handy Hopper").

GB

5.3 Cutting julienne strips



Set the required cutting thickness as described above. Now turn the julienne controller on the bottom of the machine to the symbol to extend the 18 extra blades for cutting the julienne strips. This gives a cutting width of 3-4 mm. If the julienne controller is pointing to the symbol, the julienne blades remain concealed under the feed plate and slices will be cut.

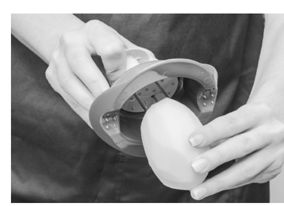
Tips

- The best cutting results for julienne strips can be achieved with a medium thickness of approx. 3 to 4 mm (set to the 3 or 4 mark on the thickness scale).
- If the thickness controller is in the “lock” position, the extra blades for cutting julienne strips are safely concealed. They can then be extended only when a thickness greater than “0” is selected.
- To protect against injury to persons and damage to the blades, always replace the blade protector after each use! Take hold of the grip extension and pull it over the stainless steel V-blades. Take care to ensure that the 3 clips on the underside of the blade protector click into place under the stainless steel V-blades. Positioning of the blade protector can be made easier by pressing your thumb in the middle.
- The Nicer Slicer can also be used freehand, so that food can be shaved over finished dishes or onto the work surface. With its non-slip feet, “freehand” slicing is simple and safe.

5.4 Use of the food holder

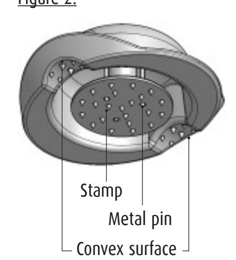
The food holder is guided with your stronger hand (your right hand if you are right-handed, your left hand if you are left-handed). Hold the Nicer Slicer firmly by the handle with your other, free hand. With the food holder, smaller varieties of fruit and vegetables and remnants of larger ingredients can be cut into clean, even slices down to the last piece without endangering your fingers or fingernails.





Place the ingredients on the feed plate (if already cut, with the cut surface down) and position the food holder in the centre so that the holding prongs on the stamp or the three integrated metal pins can penetrate the food (see Figure 2). This stops the food from slipping while it is being sliced and makes it clean, safe and easy to work with.

Figure 2:



②



The food that is being held in place pushes the stamp out against the upper surface of the food holder. During cutting, the palm of the hand or fingers push the stamp down and thus ensure that the ingredient is being pushed through automatically until it has been processed almost entirely.





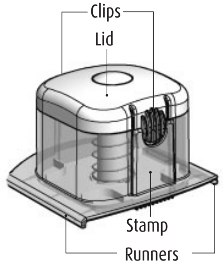
Tip

The two convex surfaces on the bottom of the food holder (see Figure 2) provide a secure hold for longer pieces of food such as carrots, courgettes and cucumbers.

5.5 Use of Handy Hopper

The runners on the Handy Hopper are fed into the side guides on both sides of the Nicer Slicer from the handle. As a result, the Handy Hopper slides safely over the stainless steel V blade and is always in the centre of it. The runners on both sides of the Handy Hopper ensure that the holding prongs on the stamp and the stainless steel V blade do not damage one another.





GB

① 

Squeeze the two clips on either side of the lid together and remove the lid.
Put the ingredient on the feed plate in the Handy Hopper (if already cut, with the cut surface down).

② 

Place the stamp in the centre of the food and push the lid onto the Handy Hopper until you hear the clips lock in place. The spring inside the stamp keeps the holding pins pressed into the food. This prevents the food from slipping and it is pushed down automatically. To top up the ingredient, simply leave the Handy Hopper on the Nicer Slicer and follow the procedure described ① below.

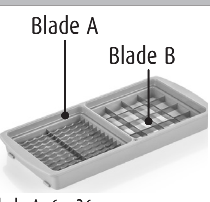
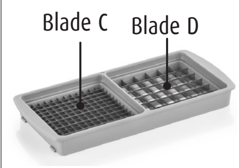
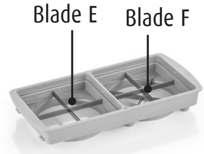
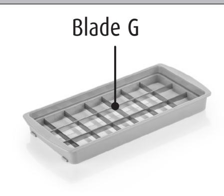


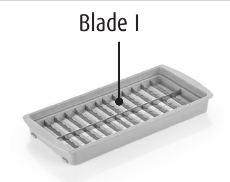
Caution!

In the “lock” setting, the Handy Hopper cannot be inserted into the side guide. If it has already been fitted, it can no longer be moved over the feed plate and cannot be removed. To insert or remove, the thickness controller must first bee set to “0” (or greater).

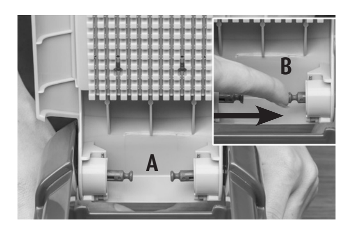
GB

6 Possible uses of the inserts

Blade insert size 1 for medium-sized dice/batons or slices/strips	
 Blade A: 6 x 36 mm Blade B: 18 x 18 mm	■ Potatoes, e.g. raw for chips or cooked for potato salad ■ Tomatoes, kohlrabi, celery, mushrooms for salads, vegetable dishes or as ingredients for soups. ■ Boiled egg, sausage for salads ■ Cheese such as sheep's cheese or Mozzarella for Mediterranean dishes ■ Apples, pears, peaches, apricots or strawberries for fruit salads, for example
Blade insert size 2 for small dices and smaller dice/batons	
 Blade C: 6 x 6 mm Blade D: 12 x 12 mm	■ Onions, shallots, garlic, peppers, chilis for dips and salsas, for example, and to add to soups ■ Sausage for sausage salads or casseroles ■ Mushrooms, potatoes, tomatoes
Blade insert size 3 for cutting into quarters and eighths	
 Blade E: Quarters Blade F: Eighths	■ Potatoes for potato wedges or boiled potatoes ■ Tomatoes, boiled eggs, mushrooms, radishes ■ Apples, pears, kiwis, plums, peaches, apricots (warning: remove stones first!)
Blade insert size 4 for large dice/batons	
 Blade G: 24 x 24 mm	■ Peppers, cooked ham, Mortadella, potatoes, courgettes for stews and casseroles ■ Apples, bananas, pears, pineapple, melon, papaya for fruit salads ■ Firm varieties of salad such as iceberg lettuce

Blade insert size 5 for smaller dice/batons	
Blade H Blade H: 12 x 12 mm	■ Potatoes, e.g. raw for chips or cooked for potato salad ■ Cucumber, peppers, tomatoes, courgettes, leeks, celery, pumpkin for salads, vegetable dishes or as ingredients for soups. ■ Boiled eggs, cooked ham, sausage or Mortadella for salads ■ Cheese such as sheep's cheese or Mozzarella for Mediterranean dishes
Blade insert size 6 for thick slices and strips	
Blade I  Blade I: 12 x 36 mm	■ All salad leaves ■ Chicken breast ■ Horseradish, kohlrabi ■ Ham, cheese slices for salads
Nicer Slicer for slices and juliennes	
 Thickness: 1 - 6 mm	■ Cucumber, radishes, mushrooms, tomatoes, onions, shallots ■ Kohlrabi, horseradish, celery ■ Kiwis, lemons, oranges, limes, potatoes, eggs and much more

Tip: Use the automatic opening mechanism of the cutting lid to make cutting easier.



The cutting lid has an opening mechanism with 3 settings. The automatic opening mechanism can be set by means of two pins (A) in three positions. Lock the protruding pins in the required setting (B):

- Setting 1 = pins **not** locked: **no automatic** lid opening
- Setting 2 = **one** pin locked: **slow automatic** lid opening
- Setting 3 = **both** pins locked: **fast automatic** lid opening

GB

7 Care and cleaning

All of the parts of the Nicer Dicer Fusion and the Nicer Slicer should always be washed before initial use and after each subsequent use with a standard detergent under running water. Although all of the components of the Nicer Dicer Fusion and the Nicer Slicer can be put in a dishwasher, we recommend you wash them by hand to maintain their benefits and functions in the long-term.

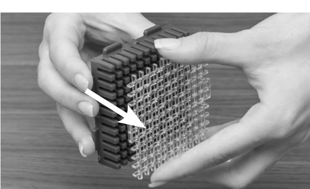
GB

Self-cleaning function

The Nicer Dicer Fusion has a self-cleaning function for the pin blocks.



To clean the integrated pin block, press the "Push" button on the top of the upper part of the cutting top. The transparent cleaning plate integrated into the pin block is automatically pushed downwards and cleans the pin block of even the smallest food residues.



To clean the detachable pin blocks, lift the transparent cleaning plate out of the pin block by the four protruding supports (there is one support on each side).
In this way, the cleaning plate will clean the pin block of even the smallest food residues.

 **Caution!**

With the Nicer Slicer in the "unlock" position, the feed plate fixing is released and the entire section of the device can be removed (e.g. to make cleaning easier). Please note that the stainless steel V blade is then completely exposed and there is a serious risk of injury.

Note

Although the Nicer Dicer Fusion and the Nicer Slicer can be put in a dishwasher, we recommend washing them by hand as the high-quality blades may otherwise become blunt over time.

8 Disposal

In the event that the Nicer Dicer Fusion or Nicer Slicer and/or accessories can no longer be used, they should be disposed of with the household rubbish. They can be disposed of by the municipal waste management services.



FR

Nicer Dicer Fusion, Set de 13 pièces

Chère cliente et cher client de Genius,

Cuisiner un plat délicieux, sain et appétissant nécessite beaucoup de travail de préparation. Il faut beaucoup d‘effort pour couper les légumes et les fruits en petits dés, en bâtonnets, en juliennes régulières, en quatre ou en huit. Cela nécessite non seulement du temps mais aussi de nombreux appareils de cuisine, comme des couteaux, des bols, des planches à découper, etc. Ces instruments ne sont pas toujours à portée de la main et prennent beaucoup de place dans la cuisine.
Désormais ce problème est résolu. Avec le Nicer Dicer Fusion et le set d‘accessoires Nicer Slicer vous avez tout sous la main – il n'y a pas plus simple, plus pratique et moins encombrant! Le Nicer Dicer Fusion et le Nicer Slicer de la maison Genius sont des appareils géniaux pour la préparation d‘entrées, de plats principaux, de desserts et de nombreux autres plats.

Ce set se compose des pièces suivantes:

- **1 Partie supérieure de découpe**
- **1 Partie inférieure de découpe**
- **1 Grille de découpe 2 (6 x 6 mm/ 12 x 12 mm)**
- **1 Emporte-pièce (petit)**
- **1 Grille de découpe XXL 4 (24 x 24 mm)**
- **1 Emporte-pièce (grand)**
- **1 Grille de découpe 3 (pour couper en quatre ou en huit)**
- **1 Tampon de découpe**
- **1 Nicer Slicer inklusif couvercle de protection**
- **1 Handy Hopper**
- **1 Poussoir**
- **1 Réceptacle (Capacité : 2,5 l)**
- **1 Couvercle fraîcheur**

FR

Vous trouverez dans la brochure jointe à ce produit:

- une **notice d‘utilisation bien détaillée** pour le Nicer Dicer Fusion (→ à partir de la page 19) et le Nicer Slicer (→ à partir de la page 23)

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisinant et une bonne dégustation – Bon appétit !
Votre équipe Genius

CONTENU

FR

1 ⚠ Consignes de sécurité et avertissements

- Lisez attentivement la notice et utilisez le produit uniquement selon les descriptions fournies dans ce manuel d'instructions afin d'éviter blessures et dommages matériels.
- Vérifiez que tous les accessoires sont bien présents dans l'emballage ainsi que les éventuels dommages dus au transport.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (adultes et enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou qui manquent d'expérience avec les appareils électroménagers, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si on leur a donné des instructions univoques sur le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé d'une façon ou d'une autre. Il existe un risque de blessure.
- N'apportez aucune transformation ni modification à l'appareil.
- Eliminez tous les emballages comme il convient.
- Si vous donnez le produit à quelqu'un, accompagnez-le toujours de sa notice d'utilisation.
- Ne jamais mettre l'appareil sur une surface chaude ou près d'une flamme vive.
- Utilisez uniquement les accessoires livrés avec l'appareil , vous risquez sinon d'endommager l'appareil.
- Ne pas laisser les mains, les cheveux, les vêtements amples ou autres objets toucher les lames.
- L'ustensile est uniquement destiné à une utilisation privée, et non à une utilisation commerciale.
- Tenez impérativement l'ustensile hors de portée des enfants. Il existe un risque de blessure.

Garantie

La garantie ne couvre pas les dommages et vices dus à une utilisation incorrecte ou une réparation non professionnelle. Il en va de même pour l'usure normale. Pas de garantie en cas d'utilisation inadaptée. Dans le cadre de notre développement, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment les produits et les emballages.



2 Composantes du Nicer Dicer Fusion

Partie inférieure de découpe

Partie supérieure de découpe

Couvercle fraîcheur
pour le transport, la conservation et le maintien au frais des aliments coupés

Réceptacle (Capacité: 2,5 l)
pour recevoir directement les aliments coupés

Tampon de dé-coupe
pour la grille de découpe 3 qui sert à couper en quatre ou en huit

Emporte-pièce petit
pour les grilles ayant 2 différentes surfaces de découpe

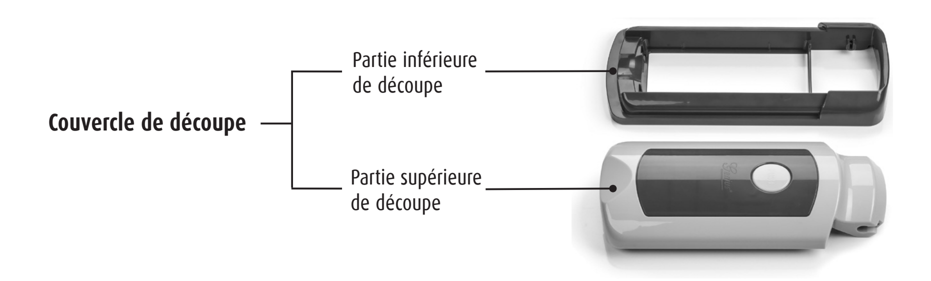
Emporte-pièce grand
pour les grilles ayant une surface de découpe continue (XXL)

Grille de découpe XXL 4
(24 mm x 24 mm) pour les grands dés et bâtonnets

Grille de découpe 3
pour couper en quatre ou en huit

Grille de découpe 2
(6 x 6 mm ou 12 x 12 mm) pour les dés et bâtonnets de petite et moyenne taille

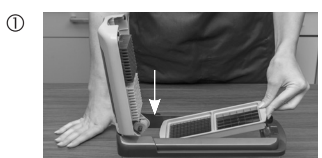
FR



Cette notice d'utilisation tient compte de toutes les parties disponibles des sets Nicer Dicer Fusion et Nicer Slicer. Il se pourrait que le set dont vous disposez ne contienne pas toutes les parties utilisées. Vous pouvez évidemment acheter les parties désirées ultérieurement.

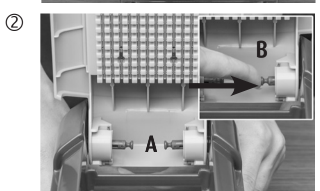
3 Le Nicer Dicer Fusion dans l'usage pratique

①



Placer la partie supérieure de découpe dans une position verticale à 90° sur la partie inférieure de découpe et l'enficher dans les fixations latérales prévues à cet effet. Le couvercle de découpe est muni d'un mécanisme d'ouverture à 3 niveaux de réglage.

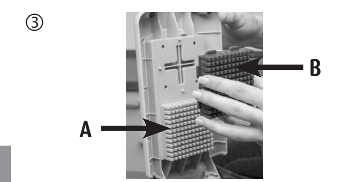
②

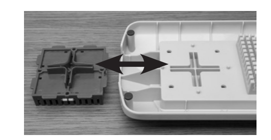


Le mécanisme d'ouverture automatique se règle sur trois différentes positions à l'aide de deux goupilles (A). Verrouillez les goupilles dans la position désirée (B):

- Position 1 = **ne pas** verrouiller les goupilles: **pas d'ouverture automatique** du couvercle
- Position 2 = verrouiller **une** goupille: **l'ouverture automatique** du couvercle est **lente**
- Position 3 = verrouiller les **deux** goupilles: **l'ouverture automatique-** du couvercle est **rapide**

③





Pour obtenir une découpe d'aliments bien réussie, le set est composé d'emporte-pièces et d'un tampon de découpe correspondants aux différentes grilles de découpe.
Un emporte-pièce fixe (A) est intégré dans la partie supérieure de découpe. Il y a en outre deux emporte-pièces libres (B) (petit et grand) qui peuvent être aussi montés à côté de l'emporte-pièce fixe.
Le montage se fait comme suit:
Une cavité en forme de croix se trouve à côté de l'emporte-pièce fixe. Un support en forme de croix se trouve au dos de chaque emporte-pièce libre ainsi que du tampon de découpe. Appuyer doucement le support de l'emporte-pièce ou du tampon de découpe dans la cavité jusqu'à ce que l'emporte-pièce ou le tampon soit bien fixé et prêt à l'utilisation.

Utilisation des emporte-pièces libres ou du tampon de découpe

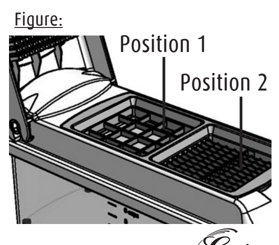
- Grilles ayant deux surfaces de découpe différentes (Voir détails à la rubrique 3.1):
  - Utilisation d' <u>une</u> surface de découpe = l'emporte pièce intégré est suffisant, ne pas utiliser les emporte-pièces libres
  - Utilisation des <u>deux</u> surfaces de découpe = placer le petit emporte-pièce libre.
- Grilles de découpe XXL ayant une surface de découpe continue (voir détails à la rubrique 3.2)
  - placer obligatoirement le grand emporte-pièce libre.
- Grilles de découpe pour couper en quatre ou en huit (voir détails à la rubrique 3.3)
  - placer obligatoirement le tampon de découpe.

<u>Remarque:</u> Les emporte-pièces ou le tampon de découpe sont nécessaires pour couper car ils évitent que les aliments ne bougent sous la pression des grilles, et ils permettent une découpe nette.

3.1 Grilles ayant 2 différentes surfaces de découpe

Les grilles de découpe ont deux surfaces de découpe différentes que nous appellerons Position 1 et Position 2 dans cette notice d'utilisation (voir Figure) Les deux surfaces s'utilisent pour couper des aliments et il est possible de couper deux aliments différents en même temps. Cependant, veuillez noter les recommandations suivantes:

<u>Figure:</u>

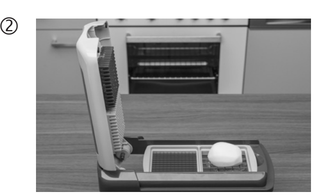


FR

- Si un aliment est plus **dur** que l'autre, placez l'aliment dur à la **Position 1** (effet du levier plus puissant).
- Si un aliment est plus **large** que l'autre, placez l'aliment large à la **Position 2** (portée du levier plus longue).

① 

Placer le couvercle de découpe sur le réceptacle. Ouvrir la partie supérieure pour placer la grille de découpe désirée. Pour ce faire, glisser la dans la partie inférieure de façon à ce que le côté arrondi mince de la grille de découpe repose sur l'échancrure correspondante dans le cadre de la partie inférieure. Maintenant appuyer sur l'autre côté de la grille jusqu'à ce que la grille s'encliquète. La grille de découpe est maintenant bien sécurisée.

② 

Poser l'aliment à couper sur la grille de découpe. Tenir les gros morceaux d'aliments ou ceux qui doivent être coupés dans le sens de la longueur avec la main et appuyer légèrement avec la partie supérieure de découpe pour éviter un glissement de l'aliment.
Si vous souhaitez utiliser les deux surfaces de découpe, vous devez d'abord placer le petit emporte-pièce libre (voir «Utilisation des emporte-pièces libres ou du tampon de découpe») Si vous ne souhaitez utiliser qu'une des deux surfaces de découpe sans placer l'emporte-pièce libre, vous devez choisir comme surface de découpe la Position 1.

③ 

Appuyer fermement sur la partie supérieure de découpe avec les deux mains. Les lames appuient l'aliment et les découpent en dés, bâtonnets ou rondelles réguliers (selon la grille de découpe), ceux-ci tombent automatiquement dans le réceptacle. Si vous avez au préalablement verrouiller l'une ou les deux goupilles dans la partie supérieure de découpe, le couvercle s'ouvrira automatiquement.

④ 

Pour sortir les morceaux coupés, soulever simplement d'une main l'ensemble du couvercle de découpe (partie supérieure et inférieure) sur un côté mince et le retirer. Tenir au même moment le réceptacle avec l'autre main.

FR

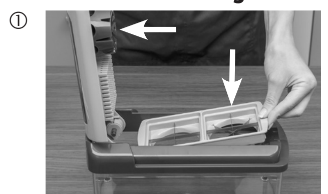
3.2 Grilles de découpe avec surface de découpe continue(Grilles de découpe XXL)

① 

Placer la grille de découpe XXL comme indiquer à la rubrique 3.1.
Fixer ensuite le grand emporte-pièce libre à l'intérieur de la partie supérieure de découpe (voir «Utilisation des emporte-pièces libres ou du tampon de découpe»). Les deux emporte-pièces forment ainsi une surface continue que vous pouvez utiliser pour découper.

② Pour ouvrir le réceptacle et sortir les morceaux coupés, retirer simplement tout le couvercle de découpe, comme décrit ci-dessus.

3.3 Utilisation de la grille de découpe pour couper en quatre ou en huit

① 

Placer la grille de découpe comme indiquer à la rubrique 3.1.
Fixez ensuite le tampon de découpe à l'intérieur de la partie supérieure de découpe (voir «Utilisation des emporte-pièces libres ou du tampon de découpe»).
Particularités: Toujours placer cette grille de telle manière que la surface de découpe en huit soit en Position 2 (voir rubrique 3.1 «Grilles ayant 2 différentes surfaces de découpe»)

② Pour ouvrir le réceptacle et sortir les morceaux coupés, retirer simplement tout le couvercle de découpe, comme décrit ci-dessus.

ⓘ Infos

- Les picots antidérapants sous le réceptacle Nicer Dicer Fusion garantissent une bonne stabilité de l'appareil sur votre plan de travail.
- Pour conserver les produits coupés, vous pouvez fermer le réceptacle avec le couvercle fraîcheur pratique. Vous pouvez ainsi utiliser le réceptacle comme boîte fraîcheur – coupez maintenant et utilisez plus tard !

⚠ Attention!

- En plaçant les grilles de découpe, veillez à ce que les côtés minces et légèrement arrondies des grilles reposent à plat sur la partie inférieure de découpe, sinon les grilles pourraient être bloquées.
- Les lames sont très tranchantes pour permettre une découpe parfaite. Evitez pour cette raison tout contact de vos doigts avec les lames pendant l'utilisation.
- Le tampon de découpe doit SEULEMENT être monté si la grille pour couper en quatre ou en huit doit être utilisée. Si vous voulez couper avec une autre grille de découpe, NE FIXEZ PAS le tampon de découpe ou enlevez-le s'il est déjà fixé !
- Veillez à ne pas couper avec la grille de découpe des produits à chair ferme, comme des carottes, des fruits à noyau ou des produits similaires. Couper les pommes, poires, pêches, abricots, etc. seulement sans les pépins ou le noyau. Couper les bananes, ananas, melons, papayes, mangues seulement sans la eau.
- Evitez de couper trop de produit en une seule fois, car les lames des grilles de découpe pourraient être trop chargées et endommagées (en particulier pour les grilles de découpe XXL).

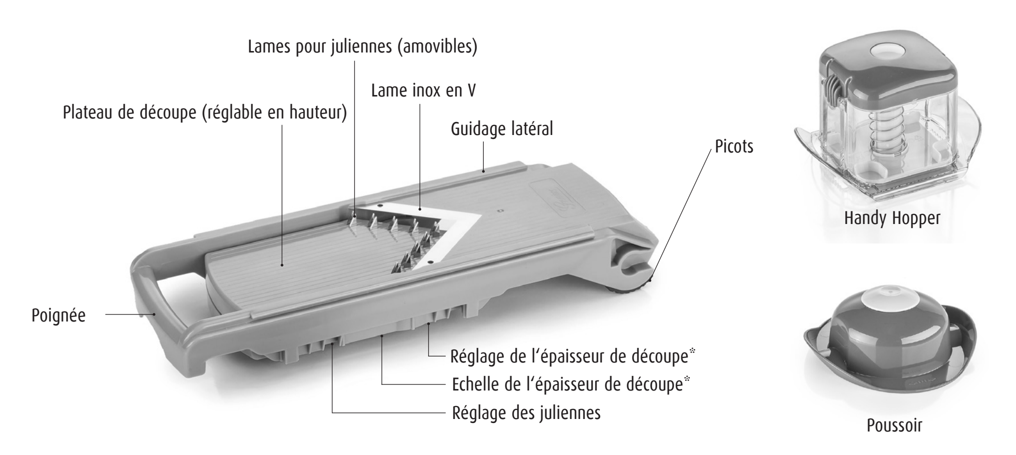
FR

☞ Conseils

- Pour couper en dés, posez l'aliment à plat sur la grille de découpe Pour une soupe de pommes de terre p.ex., coupez d'abord les pommes de terre en rondelles. Puis vous pouvez poser plusieurs tranches les unes sur les autres sur la grille de découpe pour les couper en dés. Vous pouvez procéder de la même façon avec des concombres, courgettes, etc.
- Pour couper des **bâtonnets**, comme par ex. pour faire des frites, posez les pommes de terre debout sur la grille de découpe. Vous pouvez couper ainsi des bâtonnets de cornichons, de carottes, de pommes etc. pour déguster avec un dip.
- Les aliments à peau comme les poivrons, les pommes ou les poires sont plus faciles à couper quand ils sont posés sur la grille de découpe avec la peau vers le haut (toute partie déjà coupée repose sur la surface de découpe).
- Bien couper en utilisant la bonne technique: Posez votre main du côté fort (pour les gauchers, la main gauche ; pour les droitiers, la main droite) à l'extérieur de la partie supérieure de découpe. Appuyez ensuite vers le bas - en aidant avec l'autre main. Epargnez du temps et de la force!
- Trempez les grilles de découpe dans l'eau avant de commencer. Les lames humides coupent plus vite et vous utilisez moins d'effort. Pendant la découpe, la grille de découpe est tenue humide par l'humidité des légumes.



4 Composantes du Nicer Slicer



* **Dessous de l'appareil: voir Figure 1**

5 Le Nicer Slicer dans l'usage pratique

①



Placer la partie inférieure de découpe sur le réceptacle correspondant du Nice Slicer, il est bien fixé quand vous entendez un «clic».





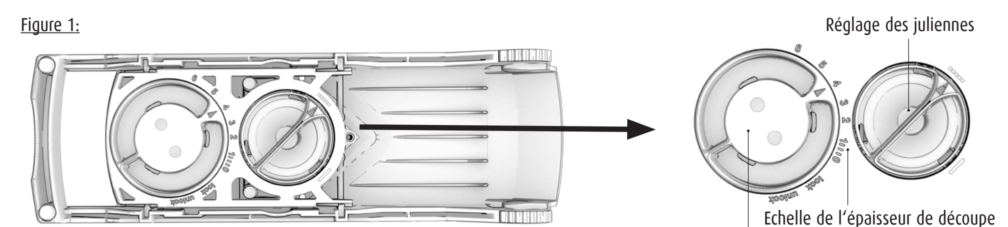
Placer le Nicer Slicer dans une position verticale à 90° sur la partie inférieure de découpe du Nicer Dicer Fusion et l'enficher dans les fixations latérales prévues à cet effet. Rabattre ensuite le Nicer Slicer vers l'avant, afin qu'il repose fermement dans le cadre de la partie inférieure de découpe.

5.1 Réglage de l'épaisseur de coupe

A l'aide du réglage de l'épaisseur de découpe se trouvant en dessous du Nicer Slicer, le plateau de découpe se règle en hauteur pour satisfaire l'épaisseur de découpe désirée.

FR

Figure 1:



En tournant le réglage de l'épaisseur de découpe**dans le sens** contraire des aiguilles d'une montre, le plateau de découpe **se rabaisse** et permet une épaisseur de découpe de 0 mm à env. 6 mm . L'épaisseur réelle des morceaux coupés dépend de la fermeté de l'aiment à couper. Les marquages «0» à «6» se trouvant sur le réglage de l'épaisseur de découpe servent d'orientation pour l'épaisseur désirée. En tournant le réglage **de** l'épaisseur de découpe dans le sens des aiguilles d'une montre, le plateau de découpe **se rehausse** et l'épaisseur de découpe est réduite (jusqu'à 0 mm ou sur «lock» - voir la rubrique «Attention») L'épaisseur de découpe sélectionnée se règle et se lit facilement sur l'échelle.



Attention!

- Pour éviter les blessures lors de la non-utilisation, le Nicer Slicer dispose d'une protection de découpe intégrée. Dans la position «lock» indiquée sur l'échelle d'épaisseur de découpe, le plateau de découpe remonte par dessus la lame et protège ainsi la lame inox en V contre la détérioration pendant le stockage et aussi contre les blessures.
- Pour éviter les blessures et une détérioration de la lame, remettre le couvercle de protection après chaque utilisation. Pour cela le faire glisser depuis la poignée sur la lame inox en V. Assurez-vous que les trois fixations sous le couvercle de protection s'encliquent sous la lame inox en V. Vous pouvez vous aider en appuyant avec le pouce sur le milieu du couvercle.
- La fixation du plateau de découpe se dégage dans la position « unlock » et toute la partie de l'appareil peut être enlevée (par ex. pour en faciliter le nettoyage). Notez que la lame inox en V est totalement exposée et qu'il y a pour cela un risque de blessure important. Pour la replacer, faites glisser les guidages latéraux du plateau de découpe dans les échancrures se trouvant sur le cadre de l'appareil et appuyez complètement le plateau dans le cadre. Ajustez ensuite le réglage de l'épaisseur sur «lock», le plateau est maintenant fermement fixé dans l'appareil.

FR

5.2 Couper des rondelles

① Ajustez l'épaisseur de découpe désirée, comme décrit ci-dessus.

② Placez le Nicer Slicer dans la partie inférieure de découpage du Nicer Dicer Fusion, comme décrit ci-dessus.

③



Tenez ensuite de votre main du côté faible (pour les droitiers, la main gauche ; pour les gauchers, la main droite) le Nicer Slicer par la poignée. Avec l'autre main libre, faites glisser l'aliment à couper depuis la poignée, au-dessus de la lame inox en V avec des mouvements rapides. La lame inox en V coupe ainsi l'aliment en tranches régulières. Pour votre sécurité utilisez toujours le Handy Hopper ou le poussoir pour les aliments de petite taille ou les aliments réduits lors de la découpe (voir la rubrique «Utilisation du poussoir» ou «Utilisation du Handy Hopper»).



5.3 Couper des juliennes



Ajustez tout d'abord l'épaisseur de découpe désirée, comme décrit ci-dessus. Tournez maintenant le réglage pour juliennes se trouvant en dessous de l'appareil sur le symbole , pour dégager les 18 autres lames adaptées aux juliennes. Elles produisent une largeur de découpe de 3 à 4 mm. Si le réglage pour juliennes est tourné vers le symbole , les lames juliennes restent cachées sous le plateau de découpe et l'appareil coupe des rondelles.

☞ Conseils

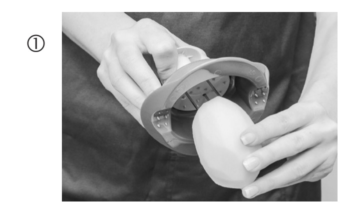
- Vous obtiendrez les meilleures juliennes en choisissant une épaisseur moyenne d'env. 3 à 4 mm (marquage 3 ou 4 sur l'échelle d'épaisseur de découpe).
- Si le réglage de l'épaisseur se trouve dans la position «lock», les lames juliennes restent aussi cachées sous le plateau de découpe. Elles sont à nouveau dégagées quand l'on sélectionne une épaisseur de découpe au-dessus de «0».
- Pour éviter les blessures et une détérioration de la lame, remettre le couvercle de protection après chaque utilisation. Pour cela le faire glisser depuis la poignée sur la lame inox en V. Assurez-vous que les trois fixations sous le couvercle de protection s'encliquent sous la lame inox en V. Vous pouvez vous aider en appuyant avec le pouce sur le milieu du couvercle.
- Le Nicer Slicer peut être aussi utilisé en autonome, en râpant directement au-dessus d'un plat préparé ou sur le plan de travail. Les picots antidérapants permettent de râper simplement et en toute sécurité.

FR

5.4 Utilisation du poussoir

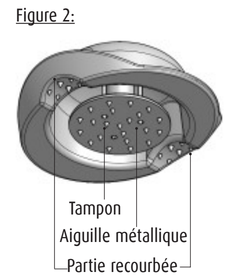
Le poussoir se tient dans votre main du côté fort (pour les droitiers, la main droite ; pour les gauchers, la main gauche). Tenez le Nicer Slicer par la poignée avec l'autre main libre. Le poussoir permet de couper, jusqu'au bout et en petites tranches régulières, les fruits et légumes de petite taille ou les aliments réduits lors de la découpe sans aucun risque pour les ongles ou les doigts.

①



Placer l'aliment à couper sur le plateau de découpe (avec la surface déjà coupée vers le bas); placer le poussoir au milieu de l'aliment de telle manière que les pointes ou les trois aiguilles métalliques sur le dessous pénètrent dans l'aliment à couper (voir Figure 2) Ainsi l'aliment à couper ne glisse pas pendant le travail et la découpe est propre et sûre.

Figure 2:







Cette partie fixe permet de tirer le poussoir par le haut. Pendant la découpe la paume de la main ou le doigt appuie sur le tampon et permet de bouger automatiquement l'aliment jusqu'à ce qu'il soit totalement coupé.

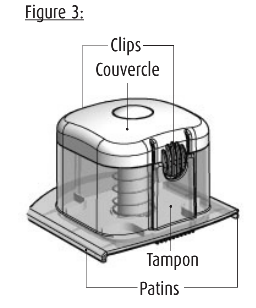
☞ Conseil

Les deux parties recourbées en dessous du poussoir (voir Figure 2) permettent de maintenir solidement l'aliment à couper, comme carottes, courgettes ou concombres.

5.5 Utilisation du Handy Hopper

Les patins du Handy Hopper se montent, du côté de la poignée, dans le guidage se trouvant sur les deux côtés du Nicer Slicer. Le Handy Hopper glisse ainsi sûrement et toujours au milieu de la lame inox en V. Les patins se trouvant sur les deux côtés du Handy Hopper permettent de ne pas endommager les pointes du poussoir et la lame inox en V.

Figure 3:



①



Appuyer en même temps les deux clips latéraux du couvercle pour retirer le couvercle. Placer l'aliment à couper dans le Handy Hopper (avec la surface déjà coupée vers le bas) sur le plateau de découpe.

FR

②



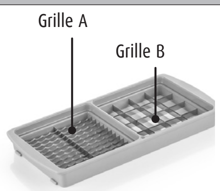
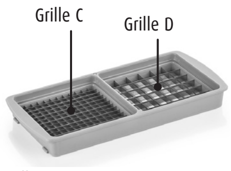
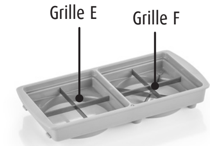
Placer le tampon au milieu de l'aliment et appuyer le couvercle sur le Handy Hopper jusqu'à ce que les clips s'encliquètent à nouveau. Le ressort sur le tampon permet d'enfoncer les pointes dans l'aliment. Ainsi l'aliment à couper ne glisse pas pendant le travail et il est appuyé vers le bas. Pour ajouter d'autres aliments, laisser simplement le Handy Hopper sur le Nicer Slicer et procéder comme décrit au point ①.

⚠ Attention!

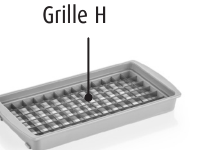
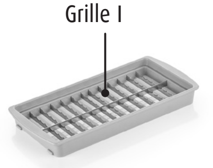
Le Handy Hoper ne peut pas être monté dans la position «lock». S'il est déjà installé, il ne peut ni bouger sur le plateau de découpe ni en être retiré. Lors de son installation et de son retrait, le réglage d'épaisseur de découpe doit être à la position «0» (ou au-dessus).



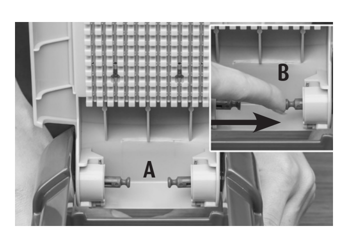
6 Possibilités d'utilisation des grilles

Grille de découpe 1 pour les dés/bâtonnets ou les rondelles/juliennes de taille moyenne	
 Grille A: 6 x 36 mm Grille B: 18 x 18 mm	■ Pommes de terre par ex. pour les frites ou cuites pour la salade de pommes de terre ■ Tomates, radis blanc, céleri, champignons pour les salades, les plats à base de légumes ou comme ingrédients pour les soupes ■ Œufs durs, saucisse pour les salades ■ Fromages, comme la mozzarella ou le fromage de brebis pour les plats méditerranéens ■ Pommes, poires, pêches, abricots ou fraises pour les salades de fruits
Grille de découpe 2 pour dés et bâtonnets de petite taille	
 Grille C: 6 x 6 mm Grille D: 12 x 12 mm	■ Oignons, échalotes, ail, pepperoni, piments rouges pour les dips comme salsa, ou comme ingrédients pour les soupes ■ Saucisses pour les salades de saucisses ou les gratins ■ Champignons, pommes de terre, tomates
Grille de découpe 3 pour couper en quatre ou en huit	
 Grille E: Couper en quatre Grille F: Couper en huit	■ Pommes de terre pour les quartiers de pommes de terre ou pommes vapeur ■ Tomates, œufs durs, champignons, radis ■ Pommes, poires, kiwis, prunes, pêches, abricots (enlever les noyaux)
Grille de découpe 4 pour les dés/bâtonnets de grande taille	
 Grille G: 24 x 24 mm	■ Poivron, jambon cuit, mortadella, pommes de terre, courgettes pour pot-au-feu et gratins ■ Pommes, bananes, poires, ananas, melons, papayes, pour les salades de fruits ■ Salades dures comme la laitue d'hiver

FR

Grille de découpe 5 pour dés et bâtonnets de taille plus petite	
Grille H  Grille H: 12 x 12 mm	■ Pommes de terre par ex. pour les pommes frites ou cuites pour la salade de pommes de terre ■ Concombres, poivrons, tomates, courgettes, poireaux, céleri, courges pour les salades, les plats aux légumes ou comme ingrédients de soupe ■ Œufs durs, jambon cuit, saucisses ou mortadella pour les salades ■ Fromages, comme la mozzarella ou le fromage de brebis pour les plats méditerranéens
Grille de découpe 6 pour rondelles et juliennes de grande taille	
Grille I  Grille I: 12 x 36 mm	■ Toutes les laitues ■ Filet de poulet ■ Radis blanc, choux rave ■ Jambon cuit, tranches de fromage pour salades
Nicer Slicer pour rondelles et juliennes	
 Epaisseur: 1 - 6 mm	■ Cornichons, radis, champignons. tomates, oignons, échalotes ■ Radis blanc, choux rave, céleri ■ Kiwis, citrons, oranges, limettes, pommes de terre, œufs etc.

Conseil: Utilisez le mécanisme d'ouverture automatique du couvercle de découpe pour vous faciliter le travail.



Le couvercle de découpe est muni d'un mécanisme d'ouverture à 3 niveaux de réglage. Le mécanisme d'ouverture automatique se règle sur trois différentes positions à l'aide de deux aiguilles (A). Verrouillez les goupilles dans la position désirée (B):

- Position 1 = **ne pas** verrouiller les goupilles: **pas d'ouverture automatique** du couvercle
- Position 2 = verrouiller **une** goupille: **l'ouverture automatique** du couvercle est **lente**
- Position 3 = verrouiller les **deux** goupilles: **l'ouverture automatique** du couvercle est **rapide**

7 Entretien et nettoyage

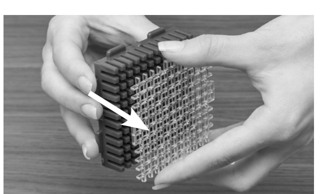
Nettoyer par principe les parties du Nicer Dicer Fusion et du Nicer Slicer avant la première utilisation et après chaque utilisation. Elles se lavent à la main sous l'eau courante avec un produit nettoyant usuel pour vaisselle. Bien que toutes les parties du Nicer Dicer Fusion et du Nicer Slicer puissent passer au lave-vaisselle, nous recommandons, pour conserver longtemps leurs avantages et leurs fonctions, de les laver à la main.

Auto-nettoyage

Le Nicer Dicer Fusion est équipé d'un système auto nettoyant pour l'emporte-pièce.



Pour nettoyer l'emporte-pièce fixe, appuyez sur le bouton «Push» au-dessus de la partie supérieure de découpe. La grille de nettoyage transparente intégrée dans l'emporte-pièce est automatiquement poussée vers le bas et nettoie les éléments de l'emporte-pièce des plus petits restes.



Pour laver les emporte-pièces, retirez la grille de nettoyage transparente de l'emporte-pièce en tirant sur les quatre fixations (une fixation se trouve sur chaque côté).
La grille de nettoyage nettoie ainsi parfaitement l'emporte-pièces des plus petits restes.

FR



Attention!

Pour le Nicer Slicer, la fixation du plateau de découpe se dégage dans la position «unlock» et toute la partie de l'appareil peut être enlevée (par ex. pour en faciliter le nettoyage). Notez que la lame inox en V est totalement exposée et qu'il y a pour cela un risque de blessure important.

Info

Même si l'appareil est adapté au lave-vaisselle, nous recommandons de laver le Nicer Dicer Fusion et le Nicer Slicer à la main, afin d'éviter que les lames de qualité ne s'émoussent.

8 Élimination

Dans le cas où l'appareil ou l'accessoire ne pourrait plus être utilisé, il fait partie des déchets ménagers privés. L'appareil sera éliminé par les entreprises de collecte communales.

Nicer Dicer Fusion, Set 13 delig

Geachte Genius-klant,

Het bereiden van een lekker, gezond en aantrekkelijk gerecht kost veel voorbereiding. Groente en fruit snijden in kleine blokjes, frites, julienne, vieren of achten vergt veel werk. Het kost niet alleen tijd, maar er zijn ook alle hulpmiddelen voor nodig, zoals messen, schalen, snijplanken enz. Dat kost veel opbergruimte in de keuken en bovendien heeft u ze niet altijd meteen bij de hand.
Dat is nu verleden tijd: Met de Nicer Dicer Fusion en de Nicer Slicer accessoireset heeft u alles in één - eenvoudig, praktisch en ruimtebesparend! De Nicer Dicer Fusion en de Nicer Slicer van Genius zijn perfect voor het bereiden van voorgerechten, hoofdgerechten, desserts enz.

De set die u heeft aangeschaft bestaat uit de volgende onderdelen:

- **1 snijbovendeksel**
- **1 snij-onderdeksel**
- **1 mesinzet 2 (6 x 6 mm/ 12 x 12 mm)**
- **1 fritesrooster klein**
- **1 XXL-mesinzet 4 (24 x 24 mm)**
- **1 fritesrooster groot**
- **1 mesinzet 3 (voor snijden in vieren en achten)**
- **1 snijstempel**
- **1 Nicer Slicer inclusief**
- **1 Handy Hopper**
- **1 bak voor het snijgoed**
- **1 opvangbak (volume: 2,5 l)**
- **1 vershouddeksel**

In dit boekje vindt u
- een uitvoerige **handleiding** voor de Nicer Dicer Fusion (→ vanaf p. 32) en de Nicer Slicer (→ vanaf p. 36)

Wij wensen u veel plezier bij de bereiding en smakelijk eten!
Uw Genius-team

INHOUDSOPGAVE

1 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

- Lees deze handleiding aandachtig door en gebruik het product uitsluitend zoals beschreven in de aanwijzingen om verwondingen en materiële schade te voorkomen.
- Controleer de set voor gebruik op volledigheid en eventuele transportschade.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (volwassenen en kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of door personen zonder praktische ervaring met het gebruik van huishoudelijke apparaten, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en duidelijke instructies geeft voor het gebruik van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is. Dit kan leiden tot verwondingen.
- Repareer of verander het apparaat niet zelf.
- Voer het verpakkingsmateriaal op de juiste wijze af.
- Geef de handleiding altijd door aan de nieuwe eigenaar als u het product aan iemand anders geeft.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur.
- Gebruik het apparaat uitsluitendmet de meegeleverde onderdelen om beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Voorkom dat handen, haar, losse kleding en andere voorwerpen in contact komen met de messen.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commerciële doeleinden.
- Houd het apparaat altijd uit de buurt van kinderen. Dit kan leiden tot verwondingen.

NL

Garantie

Alle beschadigingen die zijn ontstaan door ondeskundig gebruik of eigen reparaties zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor normale slijtage. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid bij ondeskundig gebruik. In het kader van onze voortdurende ontwikkelingsinspanningen behouden wij ons te allen tijde het recht voor producten en verpakkingen te wijzigen.

2 Componenten van de Nicer Dicer Fusion

Snij-onderdeksel

Snijbovendeksel

Vershouddeksel
voor het vervoeren, bewaren en vers houden van het snijdsel

Opvangbak (volume: 2,5 l)
om het snijgoed direct in op te vangen

Fritesrooster klein
voor mesinzet met 2 verschillende snijvlakken

Snijstempel
voor mesinzet 3 voor snijden in vieren en achten

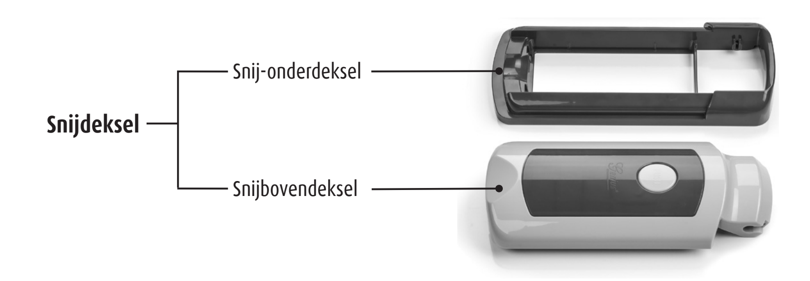
Fritessnijder groot
voor mesinzetten met doorlopende snijvlakken (XXL)

XXL-mesinzet 4
(24 mm x 24 mm) voor grote blokjes en frites

Mesinzet 3
voor snijden in vieren en achten

Mesinzet 2
(6 x 6 mm resp. 12 x 12 mm) voor kleine en middelgrote blokjes of frites

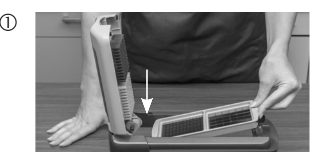
NL



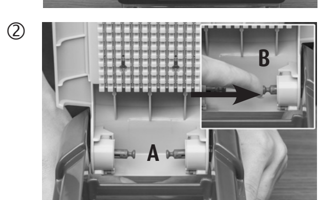
In deze handleiding komen alle verkrijgbare onderdelen van de Nicer Dicer Fusion en Nicer Slicer-sets aan de orde. Mogelijk bevat de set die u heeft aangeschaft niet alle onderdelen die hier genoemd worden. U kunt de gewenste ontbrekende delen natuurlijk altijd later aanschaffen.



3 De Nicer Dicer Fusion in de praktijk

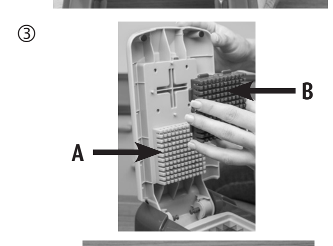
① 

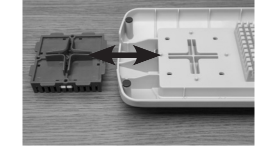
Plaats het snijbovendeksel in een hoek van 90° (loodrecht) op het snijonderdeksel in de daarvoor bedoelde uitsparingen aan de zijkant. Het snijdeksel is voorzien van een openingsmechanisme met drie standen.

② 

Het mechanisme voor automatisch openen kan met twee stiftjes (A) in drie standen worden ingesteld. Voor de gewenste instelling vergrendelt u de uitstekende stiften volgens (B):

- Stand 1 = **geen** stift vergrendeld: opent **niet automatisch**
- Stand 2 = **een** stift vergrendeld: opent **langzaam automatisch**
- Stand 3 = **beide** stiften vergrendeld: opent **snel automatisch**

③ 



Voor de verschillende mesinzetten zijn er bijpassende fritesroosters en een snijstempel voor de beste resultaten.
In het snijbovendeksel is een fritesrooster geïntegreerd (A). Daarnaast zijn er twee losse fritesroosters (B) (groot en klein) die naast het vaste fritesrooster geplaatst kunnen worden.
Dat doet u op de volgende manier:
Naast het vaste fritesrooster bevindt zich een kruisvormige holte. Aan de achterzijde van de losse fritesroosters en het snijstempel zit een kruisvormige bolling. Druk de bolling van het losse fritesrooster of snijstempel zachtjes in de holte, tot het vast zit. Het is nu gereed voor gebruik.

Plaatsen van de losse fritesroosters en het snijstempel:

- Mesinzetten met twee verschillende snijvlakken (voor uitleg zie punt 3.1):
  - Gebruik <u>van één</u> snijvlak = vast geïntegreerd fritesrooster, geen andere mesinzet nodig
  - Gebruik <u>van beide</u> snijvlakken = los fritesrooster (klein) bijplaatsen.
- XXL-mesinzetten met doorlopend snijvlak (voor uitleg zie punt 3.2)
  - Los fritesrooster (groot) moet bijgeplaatst worden.
- Mesinzet voor snijden in vieren en achten (voor uitleg zie punt 3.3)
  - Snijstempel moet bijgeplaatst worden.

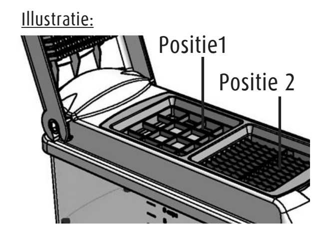
<u>Aanwijzing:</u> Een fritesrooster of het snijstempel is nodig voor het snijden omdat de te snijden producten alleen daarmee zonder restanten door de messen gedrukt kunnen worden om goed gesneden te kunnen worden.

3.1 Mesinzetten met twee verschillende snijvlakken

De mesinzetten zijn voorzien van twee verschillende snijvlakken die we in deze handleiding aanduiden als positie 1 en 2 (zie illustratie). Met beide vlakken kunnen levensmiddelen gesneden worden en het is ook mogelijk twee verschillende levensmiddelen tegelijk te snijden. Let daarbij op het volgende:

- Wanneer het ene levensmiddel **harder** is dan het andere, plaatst u het hardste in **positie 1** (krachtiger hefboomwerking)
- Is het ene levensmiddel **groter** dan het andere, dan plaatst u het in **positie 2** (grotere hefboom).

<u>Illustratie:</u>



NL

① 

Plaats het snijdeksel op de opvangbak. Klap het snijbovendeksel omhoog om de gewenste mesinzet te plaatsen. Schuif dat zo in het snij-onderdeksel dat de enigszins afgeronde smalle kant van de mesinzet op de desbetreffende uitsparing in het snij-onderdeksel komt te liggen. Druk nu de andere kant van de mesinzet naar beneden tot u een klik hoort. De mesinzet is nu goed bevestigd.

② 

Leg het snijgoed op het gewenste snijvlak. Grote stukken of stukken die via de kopse kant gesneden moeten worden houdt u vast met een hand, waarna u het snijbovendeksel licht aandrukt, zodat het niet meer kan verschuiven.
Wanneer u beide snijvlakken tegelijk wilt gebruiken, moet eerst het losse fritesrooster (klein) worden geplaatst (zie "Gebruik van de losse fritesroosters en het snijstempel"). Wanneer u slechts één snijvlak zonder los fritesrooster wilt gebruiken, moet het gewenste snijvlak zich in positie 1 bevinden.

③ 

Druk het snijbovendeksel stevig met beide handen naar beneden. Het snijgoed wordt door de messen gedrukt en in gelijkmatige blokjes, frites of schijfjes gesneden (afhankelijk van de mesinzet) en valt automatisch in de opvangbak. Heeft u vooraf een of beide stiftjes in het snijbovendeksel vergrendeld, dan gaat het deksel automatisch open.

④ 

Til het complete snijdeksel (snijbovendeksel en -onderdeksel samen) aan de smalle kant op en verwijder het om het snijgoed uit de bak te kunnen halen. Houd de opvangbak vast met de andere hand.

NL

3.2 Mesinzetten met doorlopende snijvlakken (XXL-mesinzetten)

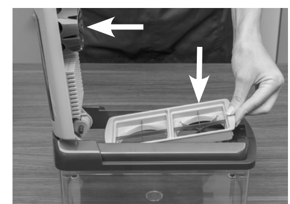
① 

Plaats de XXL-mesinzet zoals beschreven bij punt 3.1.
Fixeer het losse fritesrooster (groot) aan de binnenzijde van het snijbovendeksel (zie "Plaatsen van de losse fritesroosters en het snijstempel"). Samen met het vaste fritesrooster ontstaat zo een doorlopend snijvlak dat u in zijn geheel kunt gebruiken.

② Verwijder het complete snijdeksel zoals hierboven beschreven om de opvangbak te openen en het snijgoed te verwijderen.



3.3 Mesinzet voor snijden in vieren en achten

① 

Plaats de mesinzet zoals beschreven bij punt 3.1.
Bevestig nu het snijstempel aan de binnenzijde van het snijbovendeksel (zie “Plaatsen van de losse fritesroosters en het snijstempel”).
Let op: Deze mesinzet moet altijd zo geplaatst worden dat het snijvlak voor snijden in achten zich in positie 2 bevindt (zie punt 3.1. “Mesinzet met twee verschillende snijvlakken)

② Verwijder het complete snijdeksel zoals hierboven beschreven om de opvangbak te openen en het snijgoed te verwijderen.

ⓘ Informatie

- De antislippootjes aan de onderzijde van de opvangbak van de Nicer Dicer Fusion zorgen ervoor dat deze veilig staat op uw aanrecht.
- Het snijgoed kunt u in de opvangbak bewaren als u deze afsluit met het praktische vershouddeksel. De opvangbak kan dus als vershouddoos gebruikt worden: nu snijden, later gebruiken.



Let op!

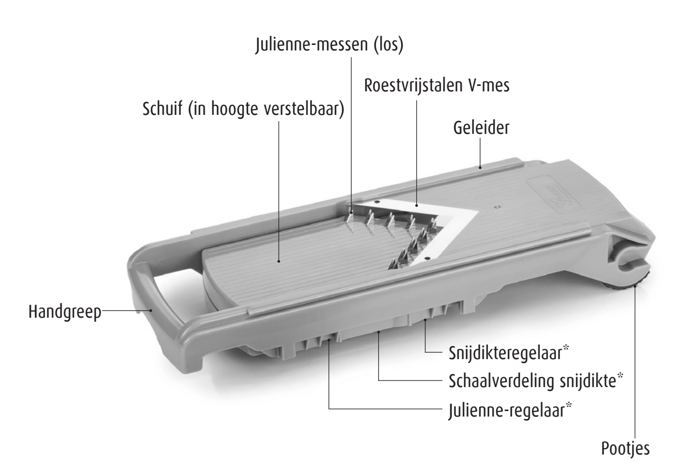
- Let er bij het plaatsen van de mesinzetten op dat de enigszins afgeronde smalle delen van de mesinzetten vlak in het snij-onderdeksel liggen om te voorkomen dat ze kantelen.
- De messen zijn extreem scherp voor optimale snijresultaten. Let altijd op dat u de messen niet aanraakt.
- Plaats het snijstempel voor snijden in achten ALLEEN wanneer de mesinzet voor snijden in vieren of achten gebruikt moet worden. Gebruik het snijstempel voor achten NOOIT wanneer u met een andere mesinzet wilt snijden en verwijder het wanneer u het net gebruikt heeft.
- Houd er rekening mee dat met meshulpstuk geen harde levensmiddelen zoals steenvruchten en dergelijke gesneden mogen worden. Appels, peren, perziken, abrikozen etc. slechts zonder pit of steen snijden. Bananen, ananas, meloenen, papaja’s, mango’s etc. slechts zonder schil snijden.
- Let op dat u bij gebruik van de messenroosters (vooral van de XXL-messenroosters) er niet teveel tegelijk oplegt om te snijden, omdat de messen overbelast en beschadigd kunnen raken.

NL

☞ Tips

- Om blokjes te snijden legt u het snijgoed plat op het snijvlak. Voor een aardappelsalade kunt u de aardappelen eventueel eerst in plakken snijden. U kunt meerdere plakken op elkaar leggen en snijden. Dit is ook mogelijk met bijvoorbeeld komkommers of courgette.
- Om **frites** te snijden voor bijvoorbeeld patat, zet u de aardappelen rechtop op de mesinzet. Op deze manier kunt u ook lekkere frites snijden van bijvoorbeeld komkommer of appels om te dippen.
- Vruchten of groenten met een schil, zoals paprika‘s, appels of peren zijn makkelijker te verwerken wanneer u ze eerst doorsnijdt en met de schil naar boven op de mesinzet legt (met de snijkant naar beneden).
- Makkelijk snijden met de juiste techniek: Plaats uw goede hand (links voor linkshandigen, rechts voor rechtshandigen) op het snijbovendeksel. Druk het - ondersteund met uw andere hand - naar beneden. Dit scheelt tijd en kracht.
- Maak de mesinzetten vooraf nat met wat water. Vochtige messen snijden namelijk sneller en kosten u minder kracht. Tijdens het snijden blijven de messen nat door het vocht van het snijgoed.

4 Componenten van de Nicer Slicer




Handy Hopper


Snijgoedhouder

* **Onderzijde apparaat: zie illustratie 1**

5 De Nicer Slicer in de praktijk

①



Plaats het snij-onderdeksel op de juiste opvangbak van de Nicer Slicer. Zodra u een klik hoort, is het gefixeerd.

NL

②



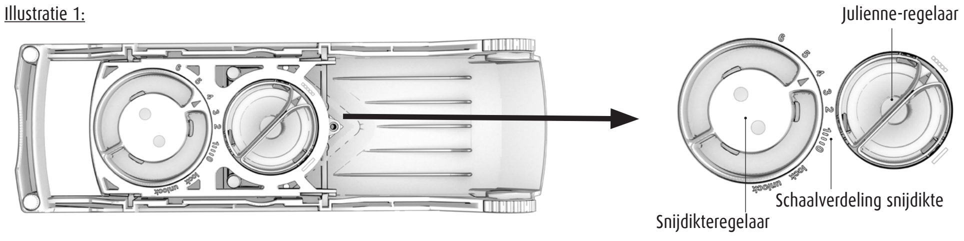
Plaats de Nicer Slicer in een hoek van 90° (loodrecht) op het snij-onderdeksel van de Nicer Dicer Fusion in de daarvoor bedoelde uitsparingen aan de zijkant. Klap de Nicer Slicer naar voren zodat deze vast komt te liggen in het frame van het snij-onderdeksel.

5.1 Instellen van de snijdikte

Met behulp van de snijdikteregelaar aan de onderzijde van de Nicer Slicer kunt u de in hoogte verstelbare schuif instellen op de gewenste snijdikte.



Illustratie 1:



Wanneer u de snijdikteregelaar **tegen** de klok indraait, **daalt** de schuif en zo kunt u de snijdikte instellen van 0 mm tot ca. 6 mm. De dikte van de schijven hangt ook af van de stevigheid van het snijgoed. Bij de snijdikte-regelaar staan markeringen van “0” tot en met “6”. Wanneer u de snijdikteregelaar **met**de klok mee draait, **stijgt** de schuif en zo kunt u de snijdikte verkleinen (tot 0 mm of “lock” - zie het volgende punt “Let op!”. Met behulp van de schaalverdeling kunt u de snijdikte gemakkelijk aflezen en instellen.



Let op!

- Om verwondingen te voorkomen wanneer de Nicer Slicer niet gebruikt wordt, is deze voorzien van een geïntegreerde snijbeveiliging. Als de regelaar op “lock” gezet wordt, komt de schuif boven het mes en zo wordt voorkomen dat het roestvrijstalen V-mes bot wordt terwijl het niet gebruikt wordt en zo worden ook verwondingen voorkomen.
- Plaats de lemmetbescherming er na gebruik weer op ter bescherming tegen verwondingen en beschadiging van het lemmet. Hiertoe trekt u de lemmetbescherming aan de greepverlenging over het roestvrijstalen V-lemmet heen. Zorg ervoor dat hierbij de drie houders aan de onderkant van de lemmetbescherming onder het roestvrijstalen V-lemmet inklikken. De lemmetbescherming laat zich er makkelijker opzetten als u hem in het midden met uw duim aandrukt.
- Bij “unlock” komt de schuif vrij en kan het complete onderdeel verwijderd worden (bijvoorbeeld om af te spoelen). Wees dan voorzichtig omdat het roestvrijstalen V-mes helemaal vrij ligt en snel verwondingen kan veroorzaken. Om de schuif terug te plaatsen voert u deze volledig tussen de geleiders aan weers-zijden van het frame. Zet de snijdikteregelaar op “lock” zodat de schuif weer goed in het apparaat zit.

NL

5.2 Schijven snijden

① Stel de gewenste snijdikte in zoals boven is beschreven.

② Plaats de Nicer Slicer op de juiste manier in de snij-onderdeksel van de Nicer Dicer Fusion zoals boven is omschreven.

③ 

Houd de Nicer Slicer met uw “verkeerde” hand (links voor rechtshandi-gen, rechts voor linkshandigen) vast bij de handgreep. Schuif het snijgoed met de andere hand van de handgreep af via de schuif en over het roest-vrijstalen V-mes. Zo wordt het snijgoed in gelijkmatige schijven gesneden. Gebruik voor klein snijgoed of te klein geworden restanten altijd de Handy Hopper of de snijgoedhouder (zie punt “Gebruik van de snijgoedhouder” of “Gebruik van de Handy Hopper”).

5.3 Julienne snijden



Stel de gewenste snijdikte in zoals boven is beschreven. Draai de julienneregelaar aan de onderzijde van het apparaat naar het symbool ▭▭▭▭▭ zodat de 18 extra juliennemesjes te voorschijn komen. Deze zorgen voor een snijbreedte van 3-4 mm. Indien de julienneregelaar op symbool ▭ staat, blijven de juliennemesjes verborgen onder de schuif en worden er schijven gesneden.

☞ Tips

- De beste julienneresultaten krijgt u bij de middelste dikte van ca. 3 tot 4 mm (stand 3 of 4 op de schaalverdeling).
- Als de snijdikteregelaar op “lock” staat, zijn ook de extra juliennemesjes veilig verborgen. Ze komen tevoorschijn zodra de snijdikteregelaar wordt ingesteld op een hogere stand dan “0”.
- Plaats de lemmetbescherming er na gebruik weer op ter bescherming tegen verwondingen en beschadiging van het lemmet. Hiertoe trekt u de lemmetbescherming aan de greepverlenging over het roestvrijstalen V-lemmet heen. Zorg ervoor dat hierbij de drie houders aan de onderkant van de lemmetbescherming onder het roestvrijstalen V-lemmet inklikken. De lemmetbescherming laat zich er makkelijker opzetten als u hem in het midden met uw duim aandrukt.
- De Nicer Slicer kunt u ook los gebruiken om direct boven gerechten of het werkvlak te schaven. Dankzij de antislip steuntjes kunt u er veilig en eenvoudig mee schaven.

5.4 Gebruik van de snijgoedhouder

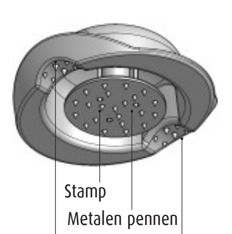
Houd de snijgoedhouder vast met uw goede hand (rechts voor rechtshandigen, links voor linkshandigen). Houd de Nicer Slicer met de andere hand vast bij de handgreep. Met de snijgoedhouder kunnen ook kleinere fruit- en groentesoorten of te klein geworden restanten volledig tot nette schijfjes worden gesneden zonder dat uw vingers of nagels daarbij in gevaar komen.



① 

Leg het snijgoed (eventueel vast voorgesneden en met het snijvlak naar beneden) op de schuif en zet de snijgoedhouder op het midden, zodat de stoppers op het stempel of de drie geïntegreerde metalen pennen in het snijgoed kunnen dringen (zie illustratie 2). Zo voorkomt u dat het snijgoed verschuift tijdens het schaven en kunt u veilig, netjes en probleemloos werken.

Illustratie 2:



② 

Via het gefixeerde snijgoed wordt het stamp over de bovenzijde van de snijgoedhouder geschoven. Bij het snijden drukt u het stempel met de handpalm of vingers naar beneden waardoor het snijgoed automatisch wordt doorgeschoven tot het vrijwel volledig verwerkt is.



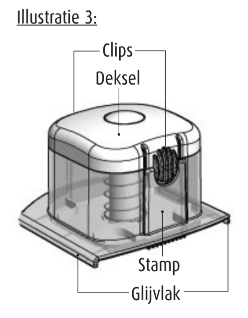
Tip

De twee uitsparingen aan de onderzijde van de snijgoedhouder (zie illustratie 2) zorgen ervoor dat ook langer snijgoed, zoals wortels, courgette of komkommers, veilig kan worden verwerkt.

5.5 Gebruik van de Handy Hopper

De glijvlakken van de Handy Hopper worden via de greep in de zijgeleiders aan weerszijden van de Nicer Slicer geschoven. Op die manier glijdt de Handy Hopper veilig en altijd in het midden over het roestvrijstalen V-mes. De glijvlakken aan weerszijden van de Handy Hopper voorkomen dat de stoppers van het stempel en het roestvrijstalen V-mes elkaar kunnen beschadigen.

Illustratie 3:



① 

Druk beide clips aan weerszijden van het deksel in en til het deksel op.
Leg het snijgoed (doorgesneden snijgoed met het snijvlak naar beneden leggen) onder de Handy Hopper op de schuif.

② 

Zet het stamp in het midden van het snijgoed en druk het deksel op de Handy Hopper tot u hoort dat de clips sluiten. Via de veer op het stempel worden de stoppers in het snijgoed gedrukt. Zo wordt voorkomen dat het snijgoed verschuift en wordt het meteen naar beneden gedrukt. Om nieuw snijgoed te plaatsen laat u de Handy Hopper gewoon op de Nicer Slicer en gaat u te werk zoals beschreven onder ①.

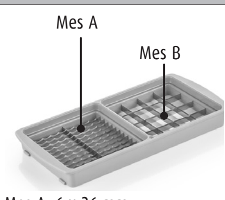
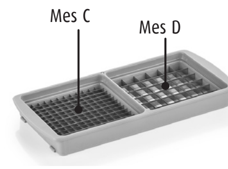
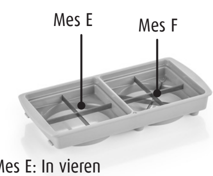
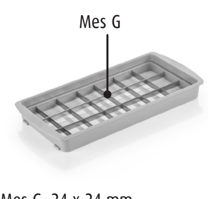
NL



Let op!

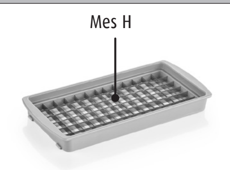
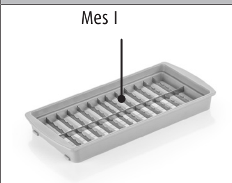
In de “lock”-stand kan de Handy Hopper niet in de zijgeleiders worden geschoven. Als de Handy Hopper al geplaatst is in de lockstand, kan hij niet meer over de schuif worden bewogen en ook niet worden verwijderd. Om hem te plaatsen of te verwijderen moet de snijdikteregelaar eerst op “0” (of groter) worden gezet.

6 Toepassingsmogelijkheden voor de inzetten

Mesinzet 1 voor blokjes/frites of schijven etc. van gemiddelde grootte	
 Mes A: 6 x 36 mm Mes B: 18 x 18 mm	■ Aardappelen, bijv. rauw voor patat of gekookt voor aardappelsalade. ■ Tomaten, koolrabi, selderij, champignons voor salades, groentegerechten of soepen ■ gekookte eieren, worst voor salades ■ Kaas, bijv. pecorino of mozzarella voor mediterrane gerechten ■ Appels, peren, perziken, abrikozen of aardbeien voor bijv. fruitsalades
Mesinzet 2 voor kleine blokjes/frites	
 Mes C: 6 x 6 mm Mes D: 12 x 12 mm	■ Uien, sjalotjes, knoflook, pepertjes, paprika's enz. voor dips of salsa of voor soepen ■ Worst voor worstsalades of ovenschotels ■ Paddenstoelen, aardappelen, tomaten
Mesinzet 3 voor snijden in vieren of achten	
 Mes E: In vieren Mes F: In achten	■ Aardappelen voor gebakken aardappelen ■ Tomaten, gekookte eieren, paddenstoelen, radijsjes ■ Appels, peren, kiwi's, pruimen, perziken, abrikozen (let op: eerst pitten verwijderen!)
Mesinzet 4 voor grote blokken/frites	
 Mes G: 24 x 24 mm	■ Paprika, ham, mortadella, aardappelen, courgette voor eenpansgerechten en ovenschotels ■ Appels, bananen, peren, ananas, meloen, papaya voor fruitsalades ■ Hardere slasoorten zoals icebergsla

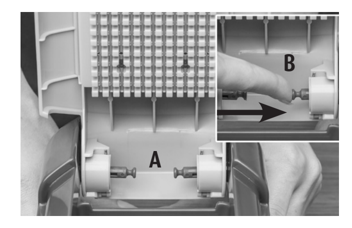
NL



Mesinzet 5 voor kleinere blokjes/frites	
 Mes H: 12 x 12 mm	■ Aardappelen, bijv. rauw voor patat of gekookt voor aardappelsalade. ■ Komkommer, paprika, tomaten, courgette, prei, selderij, pompoen voor salades, groentegerechten of soepen ■ Gekookte eieren, ham, worst of mortadella voor salades ■ Kaas, bijv. pecorino of mozzarella voor mediterrane gerechten
Mesinzet 6 voor dikke plakken en stroken	
 Mes I: 12 x 36 mm	■ alle bladslasoorten ■ Kipfilet ■ Mierikswortel, koolrabi ■ Ham, kaas voor salades
Nicer Slicer voor schijven en julienne	
 Dikte 1 - 6 mm	■ Augurken, radijsjes, paddenstoelen, tomaten, uien, sjalotjes ■ Koolrabi, mierikswortel, selderij ■ Kiwi's, citroenen, sinaasappels, limoen, aardappelen, eieren enz. enz.

NL

Tip: Gebruik de instelling voor automatisch openen van het snijdeksel om makkelijker te werken.



Het snijdeksel is voorzien van een openingsmechanisme met drie standen. Het mechanisme voor automatisch openen kan met twee stiftjes (A) in drie standen worden ingesteld. Voor de gewenste instelling vergrendelt u de uitstekende stiften volgens B:

- Stand 1 = **geen** stift vergrendeld: opent **niet automatisch**
- Stand 2 = **een** stift vergrendeld: opent **langzaam automatisch**
- Stand 3 = **beide** stiften vergrendeld: opent **snel automatisch**

7  Onderhoud en reiniging

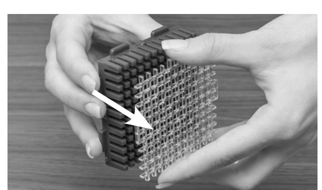
Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen van de Nicer Dicer Fusion en de Nicer Slicer met een gewoon afwasmiddel en water. Doe dit ook altijd na gebruik. Hoewel alle componenten van de Nicer Dicer Fusion en de Nicer Slicer in de vaatwasser gereinigd kunnen worden, adviseren wij u ze met de hand af te wassen zodat u er zo lang mogelijk plezier van zult hebben.

Zelfreinigende functie

De fritesroosters van de Nicer Dicer Fusion zijn zelfreinigend.



Druk op de knop gemarkeerd met „push" aan de bovenzijde van het snijbovendeksel om het geïntegreerde fritesrooster te reinigen. De in het fritesrooster geïntegreerde reinigingsplaat wordt dan automatisch naar beneden gedrukt. Zo worden zelfs de kleinste snijresten uit het fritesrooster verwijderd.



Om de losse fritesroosters te reinigen trekt u de transparante reinigingsplaat met de vier bevestigingen (aan elke zijde een) uit het fritesrooster. Zo worden zelfs de kleinste snijresten uit het fritesrooster verwijderd.

Let op!

Bij "unlock" wordt de schuif van de Nicer Slicer vrijgemaakt en kan het complete onderdeel verwijderd worden (bijvoorbeeld om af te spoelen). Wees dan voorzichtig omdat het roestvrijstalen V-mes helemaal vrij ligt en gemakkelijk verwondingen kan veroorzaken.

NL

Informatie

Hoewel de Nicer Dicer Fusion en de Nicer Slicer geschikt zijn voor de vaatwasser, adviseren wij ze met de hand af te wassen om te voorkomen dat de hoogwaardige messen na verloop van tijd bot worden.

8 Afvalverwijdering

Indien het apparaat niet meer gebruikt kan worden, hoort het bij het huishoudelijk afval. Dit wordt door het lokale afvalverwerkingsbedrijf afgevoerd.

